

クリンネス大学 大阪講座

製品を守ろう！！

知っておくべきリスク管理

～有害生物・カビ対策・アレルギー管理～

開催日 2024年4月10日(水)

時間 13:00～16:00
(受付・展示 12:00～)

受講料 無料

定員 先着100名

会場 新大阪丸ビル別館
10F会議室 (10-1号室)

大阪府大阪市東淀川区東中島1丁目18番22号

<https://merinoria.co.jp/access/> ▶



●JR東海道本線 新大阪駅

在来線:東改札口を出て左に直進し、東口⑩へ

新幹線:南改札口を出て左に直進し、東改札口の前を通過して東口⑩へ

●大阪メトロ御堂筋線 新大阪駅

中改札から出て5番出口を直進し、右手の階段を上がり、

JR新大阪駅 東改札口の前を通過して東口⑩へ

申込方法 次のページをご覧ください

事前
予約制





セミナープログラム

※講師の変更や終了時間が前後する場合があります。

13:05～13:55

有害生物の発生事例と改善対策の具体的なポイント

有害生物の対策として、日々の改善活動は重要ですが、そのポイントは対象害虫によって異なります。また、清掃や防虫工事、薬剤による駆除も効果的に活用したいです。点検に必要な視点を踏まえながら、具体的な改善ポイントを解説します。

イカリ消毒株式会社
技術サービス部
主任
山本 桃子

13:55～14:45

食品製造現場におけるカビ汚染とその対策

食品の保存性の高まりとともに、カビによる食品事故が増加傾向にあります。カビ汚染による問題の特徴を解説するとともに、食品製造現場で発生する汚染事例とその対策について紹介します。

イカリ消毒株式会社
LC環境検査センター
食品医薬分析部
テクニカルエキスパート
榊 美保

【休憩・展示】 14:45～15:05

防虫対策商品、衛生関連資材の展示多数あり!

現地にてスタッフがご相談受付!

15:05～15:55

アレルギー管理計画作成と効果確認

～ハザード分析、検証方法について～

昨今、食品業界で導入されている各種認証や規格は、アレルギー管理を重視する傾向があります。しかし、具体的に実施すべき事項は何か、その手法の妥当性・検証はどのように行うのか、悩むケースも多いです。実施すべき手法を決めるハザード分析や、検証方法について弊社が考えるポイントを紹介します。

イカリ消毒株式会社
コンサルティング部
コンサルタント
佐藤 弥生

受講申込方法

申込みフォームからお申し込みください

URL ▶ <https://reg34.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=qetb-mbrbmi-95993de974aa361e89be4cc8d3ac45a3>

QRコード▶



申込締切 3月 22日(金)

※定員になり次第、締め切らせていただきます

※1社につき3名までとさせていただきますので、ご了承ください

お問い合わせ先

IKARI **イカリ消毒株式会社** 大阪営業所
〒577-0013 大阪府東大阪市長田中1-5-13

☎ 06-6785-6611 / FAX 06-6785-6612
担当: 小山

※ 誠に申し訳ございませんが、同業他社様の受講はご遠慮いただいております。

※ いただいた個人情報は利用目的以外には使用しません。詳細は弊社 WEB サイトをご覧ください。<https://www.ikari-holdings.com/privacy/>